Manual de Instruções

Forno Slim e Super 45

FOGATTI

INSPIRADOS EM VOCÊ.

Parabéns

Parabéns por ter adquirido um dos fornos elétricos Fogatti. Foi uma excelente escolha. Você possui um produto da mais alta qualidade, desenvolvido sob altos padrões de exigência, confiabilidade e sofisticação.

Os fornos Fogatti são resultado da filosofia de criar produtos pensados e dedicados à você, que componham um ambiente de inconfundível bom gosto e funcionabilidade na sua casa.

Os fornos Fogatti são econômicos, seguros e de fácil uso, fabricados com materiais resistentes, que comprovam sua superioridade no uso diário. Usando a linha de produtos Fogatti, você vai descobrir porque ela é uma das marcas mais respeitadas do mercado.

Índice

Identificando o produto ____ 04

O que acompanha o seu produto ____ 04

Características técnicas ____ 05

Cuidados ____ 05

Alertas de segurança ____ 06

Instruções de instalação ____ 07

Usando o produto ____ 08

Limpeza e manutenção ____ 10

Problemas e soluções ____ 11

Termo de Garantia ____ 12

Para a consulta atualizada deste manual, acesso o site

www.fogatti.com.br

1. Identificando o produto

1 Luz piloto: Quando acesa, infor ma que o forno está ligado. Acende ou apaga em conjunto com o termostato.
2 Termostato: Controla automaticamente a temperatura do forno, após ser regulada pelo usuário. Está expressada em graus Celsius.
3 Timer: Controla o tempo de cozimento do alimento.
4 Dourador: Liga/ desliga resistência superior.
5. Luz Interna: Auxilia no acompanhamento do preparo de seus alimentos

Slim

Super 45

Características

- Capacidade Interna de 45 litros
- Termostato (controlador de temperatura)
- Espaço interno suficiente para uma pizza média ou duas formas de pão
- Garantia total de um (01) Ano contra defeito de fabricação
- Pés antiderrapantes.
- Luz Piloto

2. O que acompanha seu produto

01 grade

01 manual de instruções

3. Características técnicas

Tensão (V)	127V/60Hz ou 220V/60Hz
Potência	1700W
Dimensões externas	575mm (largura) 340mm (altura) 560mm (profundidade)
Dimensões internas	460mm (profundidade) 374mm (largura) 264mm (altura)
Capacidade	45 litros
Peso Bruto / Líquido	12,3 kg / 11,9 kg

4. Cuidados

É importante ler atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar e utilizar seu produto FOGATTI.

• Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças especialmente quando estiver em uso.
• Após o uso, para sua segurança, retire o plug da tomada e nunca puxe pelo fio.
• Não utilize pano úmido e não deixe cair água (ou qualquer outro líquido) sobre o vidro da porta ou sobre as resistências quando essas peças estiverem quentes.
• Evite preparar alimentos gordurosos. Respingos de gordura dentro do aparelho podem causar pequenas chamas. Se isso ocorrer, retire o plugue da tomada e mantenha a porta fechada até que a chama se apague.
• Não utilize o aparelho próximo de produtos inflamáveis tais como cortinas, plásticos, papéis etc.
• Não deixe o fio encostar em superfícies quentes.
• Nunca esqueça o forno ligado com alimento. Qualquer alimento como por exemplo pão, linguiça, etc., pode tornar-se combustível, provocando incêndio. Se isso vier a acontecer, desconecte o plug da tomada e mantenha a porta fechada até a chama se apagar.
• Verifique se o recipiente que você vai usar pode ser submetido à altas temperaturas. Nunca utilize tampas ou formas de papel ou

plástico, nem recipientes hermeticamente fechados.
Todos os plásticos como baquelite, polipropileno, ABS, teflon, são isolantes elétricos ao contrário dos metais.
• Partes metálicas aparentes e a porta sempre ficam mais aquecidas, pois são condutoras de calor. Devemos aguardar seu resfriamento para tocá-las. É recomendável não se tocar em
partes metálicas com peças de metal como anéis, talheres, etc, quando o aparelho estiver ligado. Quando utilizar produtos elétricos, sugerimos que você esteja sempre calçado e sobre um piso seco.
• **Este produto é restrito ao uso doméstico.** A sua utilização para fins industriais ou comerciais não estará coberta pelo fabricante.
• A instalação do produto pode ser feita pelo usuário, desde que siga atentamente as instruções deste manual. Sugerimos que a instalação seja feita por pessoa habilitada, porém os custos de instalação não são cobertos pela fábrica.
• Retire todos os filmes plásticos de proteção das peças do seu produto.
• Na hora de manusear o seu forno, deve-se tomar cuidado com as partes acessíveis do mesmo, pois poderão estar quentes e assim causar queimaduras.
• A tomada/conector a ser ligado o plug do produto deve ser de fácil acesso e sempre deverá ser desconectada para efeito de instalação, manutenção ou limpesa do produto.
• Quando a porta do forno estiver aberta, não a utilize para apoio.
• Ao assar alimentos gordurosos (ex. carne) proteger com papel alumínio, pois os respingos da gordura podem danificar o interior do forno.
• A Fogatti se reserva o direito de alterar dados, projetos e características dos seus produtos sem prévio aviso aos usuários.

5. Alertas de segurança

• Não coloque alimentos envasados diretamente no forno.
• A temperatura das superfícies acessíveis podem ficar altas quando o aparelho está operando.
• As superfícies marcadas com o símbolo ficam passivas de ficarem quentes quando o produto estiver em uso.
• Ligue o forno em uma tomada exclusiva. Evite utilizar extensões ou conectores tipo "T"(benjamim).
• Após a utilização do forno, desconecte-o da tomada, sempre puxando pelo plug, nunca pelo fio.
• Não retire o forno da tomada com a mão molhada.
• Observe as distâncias mínimas (

área livre de 10 cm) entre o forno e as paredes de móveis em sua volta.
• Evite que o forno fique perto de cortinas, toalhas, vasos e outros objetos que propaguem fogo.
• Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocadas sobre o forno elétrico, visto que ficam quentes.
• Mantenha o forno longe de crianças, principalmente quando o mesmo estiver em uso.
• Não deixe o fio do forno encostar e superfícies quentes.
• Verifique se o recipiente que você vai usar pode ser submetido a altas temperaturas.
• Nunca utilize formas ou tampas de papel, plástico, nem recipientes hermeticamente fechados.
• Quando utilizar o produto, sugerimos que você esteja sempre calçado e sobre um piso seco.
• Nunca esqueça o forno ligado com alimentos. Qualquer alimento pode ser tornar
• combustível, provocando incêndio. Caso isso venha a acontecer, tire o plug da tomada e mantenha a porta fechada até a chama se apagar.
• Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.
• Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
• Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto

ATENÇÃO:
• Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo o fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar situações de riscos.

6. Instruções de instalação

Antes de instalar o produto, retire a película que protege a cobertura do forno.

Fiação e tomadas recomendadas: Fio bitola 4mm^2 Tomada: 15 A em 127V e 10 A em 220V
• Verifique se a tensão do seu forno elétrico é igual a da tomada à qual será ligado (127 ou 220V).

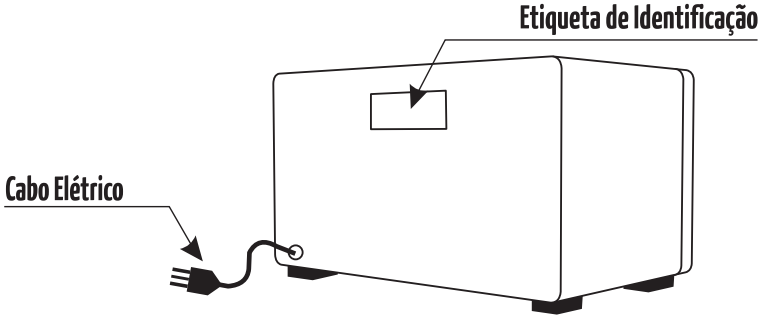
• Verifique se não há sobrecarga no circuito de força onde seu forno elétrico será ligado.
Antes de utilizar o forno para preparo de alimentos pela primeira

vez, faça o seguinte procedimento:

1.Coloque a bandeja e a grade, ajustando a altura desejada.

2.Regule o botão do dourador na posição ligado. Regule o controle de temperatura para 250°C e aqueça o forno vazio por 10 minutos.

ATENÇÃO: Pode haver alguma fumaça e cheiro de queimado no início do procedimento, o que é normal.



7. Usando o produto

Para melhor desempenho do produto, deve-se levar em conta o tipo de alimento a ser assado para selecionar a temperatura e tempo adequados ao seu preparo. Segue tabela referencial de tempos e temperaturas.

TABELA DE TEMPOS E TEMPERATURAS FORNO SLIM 45

Tipo de alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Torrada	2-4 pedaços	250	2-5 minutos
Pizza	350g	250	20-30 minutos
Peixe	500g	200	20-30 minutos
Pão de Queijo	12 unidades	250	25-30 minutos
Costela	1 kg	250	50-60 minutos
Bolo	400g	150	20-30 minutos
Pernil	600g	250	50-60 minutos
Frango	Meio Frango	175-200	30-40 minutos

TABELA DE TEMPOS E TEMPERATURAS FORNO SUPER 45

Tipo de alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Biscoitos	300g	180	20 minutos
Bolo	1.300g	200	30 minutos
Bolo de Chocolate	1.400g	200	30 minutos
Costela (*)	3.000g	200	4 horas
Chester (*)	4.000g	250	2 horas
Frango	1.200g	250	1 horas e 15 minutos
Frango em Pedaços	1.200g	250	1 hora
Pastelão	1.500g	250	30 minutos
Pão de Ló	600g	200	20 minutos
Pão de Trigo (*)	600g	250	20 minutos
Pão Doce (*)	600g	250	40 minutos
Pão de Queijo	1.200g	250	40 minutos
Pizza	350g	250	20 minutos
Pernil (*)	2.600g	250	2 horas e 20 minutos
Peru (*)	4.000g	250	2 horas
Peixe Inteiro (*)	900g	250	1hora e 15 minutos
Peixe em Postas	1.200g	250	25 minutos
Lombo (*)	1.500g	250	1 hora e 40 minutos
Tora Salgada	800g	250	35 minutos
Souflê	350g	250	25 minutos

(*) Alimentos que devem ser virados durante o preparo
Esta tabela é apenas uma referência, podendo haver alterações nos dados de acordo com as características do alimento e a quantidade utilizada.

Para melhores resultados utilizando o forno elétrico Fogatti, recomendamos o seguinte:

Pré-aquecimento: regule a temperatura de acordo com o alimento a ser preparado (veja tabela acima) e ligue o dourador. Aguarde de 12 a 15 minutos para então colocar o alimento.

Após o pré-aquecimento, comece a cronometrar com o timer o tempo de cozimento. Quando o alimento estiver dourado, desligue o dourador e deixe transcorrer o restante do tempo de cozimento, conforme necessário para o alimento em questão.

Para ligar o forno, além de selecionar a temperatura desejada, deve-se regular o timer com o tempo necessário para o cozimento do

alimento. Assim que terminado o tempo selecionado no timer, o mesmo emitirá um aviso sonoro e desligará o forno. Para alimentos com tempo de preparo superior a 120 minutos (tempo máximo do timer), após decorrido este tempo, o botão timer deverá ser regulado novamente com restante de tempo necessário.

Evite abrir a porta do forno durante o cozimento, pois perdas de calor podem comprometer o cozimento adequado do alimento.

Para o preparo de alimentos, sugerimos o uso de formas e recipientes de alumínio, vidro e cerâmica vitrificada. Nunca utilize formas de papel ou plástico, nem recipientes hermeticamente fechados.

8. Limpeza e manutenção

Antes de limpar seu forno, retire o plug da tomada e esteja certo de que ele está frio.

Limpe-o utilizando água morna e detergente neutro.
Não use produtos abrasivos, saponáceos ou palha de aço, álcool, querosene, tinner, solventes.

Antes de limpar seu forno, retire o plug da tomada e esteja certo de que ele está frio.

Limpe-o utilizando água morna e detergente neutro.

Não use produtos abrasivos, saponáceos ou palha de aço, álcool, querosene, tinner, solventes ou ácidos, pois podem danificar o produto.

Limpe o vidro do forno apenas com panos macios e água morna e apenas quando o mesmo estiver frio.

Nas partes em aço inoxidável, pode-se utilizar sabão neutro ou álcool para limpeza.

Para limpeza manual do produto, utilize um pano úmido para retirar o excesso de gordura e resíduos de alimentos amolecidos e depois passe um pano seco nas paredes internas do forno.

9. Problemas e soluções

1. PROBLEMA: O FORNO ESTÁ APARENTEMENTE SEM ENERGIA

VERIFIQUE:
1. Verifique se o mesmo está ligado à tomada.

2. Verifique se os fusíveis estão funcionando corretamente.

2. PROBLEMA: O ALIMENTO NÃO ESTÁ ASSANDO.

VERIFIQUE:
1. Certifique-se que a temperatura e tempo selecionados estão adequados ao alimento. Pode ser necessário ajustar a temperatura para +/- 10°C.

3. PROBLEMA: A LUZ DO FORNO NÃO ESTÁ FUNCIONANDO.

VERIFIQUE:
1. Troque por uma nova lâmpada.

4. PROBLEMA: O FORNO ESTÁ CONDENSANDO.

VERIFIQUE:
1. Vapor e condensação são normais quando se cozinha alimento que contém muita água.
Para amenizar a condensação utilize, sempre que possível, utensílios com tampa para o preparo dos alimentos e não deixe alimentos dentro do forno para esfriar depois de terem sido assados.

ATENÇÃO: caso o seu forno não estiver funcionando corretamente, entre em contato com o revendedor.

Garantia

Lembre-se: A garantia só será válida mediante a instalação do fio terra.

O fabricante garante este produto contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de 12 meses, contado a partir da data da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. São divididos os 12 meses em:

Os 3 (três) primeiros meses da garantia legal;
Os 9 (nove) meses seguintes são da garantia especial complementar, concedida pela FOGATTI Eletrodomésticos.

Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado para a FOGATTI, que solicitará ao serviço autorizado o devido atendimento. O conserto ou substituição de peças defeituosas será feito durante a vigência desta garantia.

A garantia perderá a validade quando:
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela FOGATTI.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Se forem encontrados incrustações, depósitos de alimentos carbonizados, sal ou manchas de gordura sobre o corpo interno.
Caracterizam mau uso do produto, fazendo cessar a garantia.
- O produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc).

As garantias legal e especial não cobrem:
- Produtos ou peças danificadas devido acidentes de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto. Citamos como exemplo a rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento.

- Chamadas (técnico) relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança ao Consumidor.
- Danos ao aparelho causados pelo uso de detergente abrasivo.

A garantia especial não cobre:
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado FOGATTI.
- Vidros, acessórios, peças plásticas, lâmpadas e cabo elétrico.

Observações:
Despesas eventuais, por conta do consumidor:
- As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Esta garantia é válida apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra e reposição de peças em garantia.
- Em caso de uso comercial, a manutenção e serviço livre de despesas devem ser discutidos previamente com agente de vendas autorizado.
- **Na eventualidade de necessitar fazer uso desta garantia, tenha em mãos o certificado de garantia e a nota fiscal contendo a data da compra.**

Local da Compra:_____

DatadaCompra:_____

Modelo:_____

Carimbo da loja:

FOGATTi
INSPIRADOS EM VOCÊ

Central de Atendimento Fogatti: (47) 3236.1600
www.fogatti.com.br | sac@fogatti.com.br
De segunda a sexta durante o expediente comercial.

Para consulta atualizada das nossas assistências técnicas autorizadas, acesse o site

www.fogatti.com.br

REV. 01 - MAIO 2014

FOGATTi

INSPIRADOS EM VOCÊ.

Rua Bahia, 8775 | Passo Manso | CEP 89032-002 | Blumenau/SC
Fone: 47 3236.1600 | Fax: 47 3236.1616 | sac@fogatti.com.br

www.fogatti.com.br

A Fogatti reserva-se o direito de, a qualquer tempo, revisar, alterar ou descontinuar seus produtos bem como as condições descritas neste Manual, sem que isto incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com a assistência técnica, revendedor, comprador ou terceiros.